



ESPÍRITU  
de CHILE

EXPLORAR. APRECIAR.  
VOLTAR  
A EXPLORAR.


Esse é o ESPÍRITU DE CHILE.

Um convite permanente a viver experiências únicas conectado com a natureza. Esse é o espírito que se mantém vivo em cada um dos nossos vinhos, criados para apreciar enquanto você espera sua segunda aventura.

## INFORMAÇÃO TÉCNICA:

CEPAS:   
100% Rosé Grenache

DENOMINAÇÃO:   
Vale do Curicó

TEMPERATURA:   
8 - 10°C

TEOR Alcoólico:   
13%

AÇÚCAR RESIDUAL:   
3.0 g/l



## ROSÉ GRENACHE

### ORIGEM:

As uvas que dão origem a este vinho são provenientes do vale do Curicó., um dos vales com maior tradição vitivinícola no Chile. Os campos estão situados perto da Cordilheira dos Andes, a uma altitude compreendida entre 500 e 700 metros.

### VINIFICAÇÃO:

Uma vez colhidas as uvas, elas foram suavemente prensadas para obter o mosto para fermentação. A fermentação alcoólica foi então realizada em tanques de aço inoxidável, durante 20 dias, a temperaturas entre 15 e 18°C. Após a fermentação alcoólica, o vinho permanece em suas borras por 3 meses.

### DESCRIÇÃO DO PRODUTO:

Cor rosa claro. Um vinho fresco e frutado com notas de morangos silvestres, framboesas, laranja sanguínea e ervas frescas.

### SUGESTÕES:

O complemento perfeito para o presunto defumado e o salmão grelhado. Também combina bem com queijo branco fresco, uma grande variedade de frutos do mar, como sushi e saladas. Fresco para os aperitivos de verão..

### ENÓLOGO:

Jon Usabiaga